

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Agáta Lukášková

Komentovaný překlad: À la table des seigneurs, des moines et des paysans du
Moyen Âge (E. Birlouez, Editions Ouest-France, 2009, str. 5–31)

Commented translation: À la table des seigneurs, des moines et des paysans du
Moyen Âge (E. Birlouez, Editions Ouest-France, 2009, p. 5–31)

Praha 2014

Vedoucí práce: Doc. PhDr. Tomáš Duběda, Ph.D.

Tímto bych chtěla poděkovat především vedoucímu práce Doc. PhDr. Tomáši Dubědovi, Ph.D. za pomoc s celkovou analýzou textu a další cenné rady a připomínky týkající se překladu. Další velký dík patří mé rodině, která mě při psaní této práce a během celého mého dosavadního studia podporovala, a všem ostatním, kteří se mnou jednotlivé části této práce konzultovali.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 22. 5. 2014

.....

Anotace

Cílem této bakalářské práce je podat překlad vybraného textu z francouzštiny v praktické části a následně jej v druhé části opatřit teoretickým komentářem. Překládaný text v rozsahu dvaceti normostran je částí knihy *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, která pojednává o stravování ve středověké Francii. Teoretická část práce se zabývá nejprve analýzou výchozího textu a poté na vybraných příkladech komentuje konkrétní překladatelské postupy a problémy na různých jazykových rovinách, nakonec předkládá typologii posunů.

Klíčová slova

Stravování, středověk, sociální skupina, překladatelská analýza, vnětextové a vnitrotextové faktory, překladatelské problémy, posuny

Abstract

The aim of this thesis is a commented translation of a French text and its theoretical annotation. The source text was selected from the book *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, which deals with food in mediaeval France. The theoretical part of the work concerns the translation analysis of the source text and then it focuses on specific problems and particular proceedings of the translation. It also provides a typology of translation shifts.

Keywords

Food, the Middle Ages, social group, translation analysis, extratextual and intratextual factors, problems of translation, translation shifts

Obsah

Překlad / 6

Teoretický komentář / 25

1. Úvod a Metody práce / 25
2. Analýza originálu / 26
 - 2.1. Stylistické zařazení textu / 26
 - 2.2. Vnětextové faktory / 26
 - 2.2.1. Autor / 26
 - 2.2.2. Komunikační záměr, důvod pro komunikaci a funkce textu / 27
 - 2.2.3. Adresát / 27
 - 2.2.4. Médium / 28
 - 2.2.5. Čas a místo / 28
 - 2.3. Vnitrotextové faktory / 29
 - 2.3.1. Téma a obsah / 29
 - 2.3.2. Presupozice / 29
 - 2.3.3. Kompozice textu / 30
 - 2.3.4. Neverbální prvky v textu / 30
 - 2.3.5. Lexikum / 31
 - 2.3.6. Morfologie a větná struktura / 32
3. Typologie překladatelských problémů / 34
 - 3.1. Překladatelské problémy na rovině lexikální / 34
 - 3.2. Překladatelské problémy na rovině morfologické a syntaktické / 37
 - 3.3. Překladatelské problémy na rovině textové / 39
 - 3.4. Neverbální prvky v textu / 41
4. Typologie překladatelských posunů / 42

Závěr / 45

Bibliografie / 46

Překlad

JAK SE JEDLO V ŠLECHTICKÝCH SÍDLECH, KLÁŠTERECH A NA VENKOVĚ

Středověkem dnes nazýváme období od konce 5. do posledních let 15. století, tedy jedno dlouhé tisíciletí. Během tisíce let historie nebyly stravovací návyky v evropských zemích v žádném případě stále stejné. Ale i přes nutný vývoj a změny se některé vzorce chování a názory na výživu zachovaly v původní podobě. V celé společnosti například panovalo od začátku až do konce středověku přesvědčení, že způsob stravování musí nutně odpovídat sociálnímu statusu. Konzumace určitých jídel a nápojů, stejně jako způsob stolování musely okolí poskytovat jasnou informaci o společenském postavení dotyčného člověka. Stravovací návyky byly tedy důležitým sociálním indikátorem a měřítkem, umožňujícím odlišit od sebe jednotlivé skupiny formující společnost. Na rozdíl od dnešního konzumenta, který se v oblasti gastronomie těší relativní svobodě, byli lidé ve středověku nuceni respektovat určitý stravovací model. Ten byl dán každému člověku podle jeho příslušnosti k jedné ze tří hlavních vrstev středověké společnosti.

Společnost je totiž od 9. století chápána jako systém obsahující tři skupiny, nazvané *oratores* (ti, kdo se modlí), *bellatores* (ti, kdo bojují) a *laboratores* (ti, kdo pracují). Tyto tři skupiny se vzájemně doplňují – duchovní a mniši se modlí za spásu duše svých křesťanských bratří, válečníci (šlechtici) společnost ochraňují a rolníci ji živí. V této době vzniklo i základní pravidlo vztahující se na oblast stravování – „kvalita“ člověka, tedy příslušnost k určité společenské vrstvě, určuje, jak a co by měl každý jíst. Stravování duchovenstva, šlechty a pracujícího lidu se odlišovalo v několika ohledech. V první řadě každá z vrstev konzumovala jiné množství potravy – šlechtic musel jíst víc než rolník, naproti tomu mnich musel prokazovat velkou střídmost. Další kritérium se týkalo druhu a kvality potravin. Zatímco maso bylo považováno za aristokratický pokrm *par excellence*, zelenina a luštěniny byly „vyhrazeny“ pro chudé. Různý byl i způsob úpravy – bohatí dávali přednost pečení nebo opékání nad ohněm, pro venkovskou kuchyni bylo naopak typickým způsobem přípravy vaření.

Na protější straně

Ve středověku se museli králové a šlechtici stravovat způsobem odpovídajícím výši jejich postavení, tj. jíst *více* a *jinak* než příslušníci ostatních společenských vrstev.

Městská knihovna Marseille, rkp. 89, f. 43A, 15. století. Foto CNRS-IRHT.

Středověká společnost byla rozdělena na trojí lid – *bellatores* (urození), *oratores* (duchovenstvo) a *laboratores* (pracující lid) – jejichž stravovací návyky se významně lišily.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 126, f. 7, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Každé vybočení z těchto konvencí, například pokud si člověk dopřával lepší pokrmy, než dovovalo jeho společenské postavení, se pokládalo za hřích nestřídmosti. Hříšníkově se pohrozilo prstem, mohl však být i potrestán. Nicméně stravovací pravidla pro každou sociální skupinu připouštěla varianty v závislosti na aktivitě (intenzivní fyzická práce, dlouhé cesty, nástup do armády v době války), věku a pohlaví. Posledním kritériem se rozumí to, že žena musela jíst vždy méně než její manžel. Toto pravidlo se vztahovalo i na situace, kdy se potravy nedostávalo nebo kdy se lidé v jídle omezovali záměrně (např. v době velikonočního půstu). Stejně pravidlo platilo i pro pití vína. Víno podávané ženám se vždy mísilo s co největším množstvím vody, jinak by totiž žena pod vlivem opojného nápoje mohla svádět své protějšky k prostopášnostem.

Příklad jedné z četných stravovacích norem středověku – žena musela jíst vždy méně než muž.

Městská knihovna Dijon, rkp. 341, f. 341. Foto CNRS-IRHT.

Hierarchie společenská i potravinová

Při bližším definování tří hlavních stravovacích typů (aristokratického, mnišského a rolnického) se přihlíželo k různým hlediskům. Nejdůležitější bylo určit, které potraviny a způsoby stolování by mohly vypovídat o společenském postavení. Například pro aristokratický model se jako charakteristické rysy stanovily konzumace masa a používání velkého množství rozmanitých druhů koření.

K určení tří hlavních stylů stravování přispěla významným dílem také dietologie. Středověcí lékaři se například domnívali, že maso drůbeže a lovného ptactva není příliš výživné. To bylo z jejich pohledu předností, protože díky tomu se toto maso výborně hodilo na jídelníček urozených „zahálečů“. Podle jejich názoru je maso ptáků navíc teplé a vlhké, a tudíž představovalo jakýsi gastronomický ideál. Tehdejší odborníci se také domnívali, že hovězí je naopak vhodné nanejvýš pro neotesané venkovany, protože ti jediní mohou strávit tuto „hrubou“ potravu.

Lesní jahody rostou při zemi, která byla považována za nejnižší živel. Z toho důvodu je aristokraté jedli jen zřídka.

Městská knihovna Carpentras, rkp. 77, f. 90. Foto CNRS-IRHT.

Naproti

Létajíce vysoko na nebi, bažant a další velcí ptáci vládnou nad všemi ostatními tvory. Proto bylo jejich maso považováno za vhodné ke konzumaci vládnuocími třídami středověké společnosti.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 1298, f. 85v. Foto Francouzská národní knihovna.

Třetí ze zvažovaných hledisek bylo symbolické a náboženské povahy. Vycházelo z představy světa společné všem příslušníkům středověké společnosti. Tehdejší člověk chápal vesmír jako Boží dílo, kterému sám Stvořitel dal vertikální organizaci. Hierarchii od nejvyššího po nejnižší měly i čtyři hlavní živly Stvoření – nejvýše stál oheň, potom následoval vzduch (nebo nebesa, v nichž přebývá Bůh s anděly), poté voda a nakonec země, jež je nejvzdálenější oblastí od Stvořitele. Z této hierarchie čtyř živlů vycházela také hierarchie tvorů a rostlin, obývajících jednotlivé živly, a tedy i žebříček hodnoty různých potravin, který se potom vztahoval k

vertikálnímu rozvrstvení lidské společnosti. Tato představa, nazývaná „žebřík života“, vysvětluje, proč během celého středověku nejvyšší třída nedoceňovala zeleninu. Tyto plodiny totiž pochází ze země, nejméně vznešeného živlu, a proto nemohly urozeným lidem vyhovovat. Z toho důvodu se ponechávaly venkovanům a městské chudině, protože ti se s touto „hrubou“ potravou mohli spokojit. Bohatí nejvíce pohrdali „cibulemi“ (cibulí, česnekem, šalotkou, pórkem), v menší míře také „kořeny“ (vodnicí, řepou, pastinákem a mrkví), tedy rostlinami, z nichž se jí jejich podzemní část. O stupeň výš stála zelenina s listy vyrůstajícími z kořene (např. salát nebo špenát), ještě lepší místo zaujímaly rostliny, jejichž konzumovaná část vyrůstá z lodyhy, jako je tomu u zelí nebo hrachu.

Výsadní status mělo naproti tomu obilí, protože jeho zrna jsou v úplném kontaktu se vzduchem. Roste vysoko nad zemí, a tak je *přirozeně* předurčeno ke konzumaci vyššími společenskými vrstvami. Tehdejší lékaři však nabádali k co největší opatrnosti před melouny a lesními jahodami, zrajícími nízko při zemi.

Cibule nemohla vyhovovat příslušníkům vyšší společenské třídy, protože se konzumuje její podzemní část.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 12322, f. 162, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Na rozdíl od venkovanů si příslušníci *vládnoucích* tříd mohli pochutnávat na mase velkých ptáků – volavek, jeřábů, čápů, labutí, pávů, bažantů... Tito ptáci byli spojováni se vzdušným živlem. Létajíce vysoko na nebi, jsou blízcí Bohu a *vládnou* tak nad všemi ostatními zvířaty. V říši zvířat mají tedy stejný status jako skupina *bellatores* mezi lidmi.

U šlechtického stolu

Jedním z příznačných rysů stravování aristokratů bylo to, že si dopřávali velké množství jídla. Nejenom že jedli mnoho, ale navíc se pokud možno snažili spořádat větší porci než jejich společníci u stolu, čímž dávali okolí na odiv bohatství a moc. Přejídáním se šlechtic mohl odlišit od ostatních a ukázat převahu nad střídmy mnichy nebo nad venkovany, kteří si nemohli dovolit jíst každý den dosyta. Proto se největší porce servírovaly šlechticům a množství jídla

podávaného jejich hostům se zmenšovalo zároveň s tím, jak klesalo postavení dotyčných osob na společenském žebříčku. Když v polovině 14. století usedal k večeři dauphin Humbert II. z Viennois, byly mu servírovány dvě libry soleného masa, zatímco baroni a elitní rytíři po jeho boku měli právo jen na polovinu tohoto množství, obyčejní rytíři na čtvrtinu a panoši, kaplané a diákoní se museli spokojit s osminou množství servírovaného jejich pánovi. Nejhuře na tom byli různí sluhové, kteří přes největší fyzické výdaje nedostali více než šestnáctinu princovy porce. Stejně jako solené maso se rozdělovala většina ostatních jídel, to znamená že porce se zmenšila o polovinu s tím, jak člověk klesl o jeden stupeň níž na společenském žebříčku.

Dalším charakteristickým rysem stravování mocných lidí byla konzumace masa, a to do takové míry, že se nakonec stala jeho symbolem. Maso bylo totiž spojováno s mocí, fyzickou silou a sexuální výkonností. Tyto tři úzce související atributy byly středověkými šlechtici stavěny na vrchol žebříčku hodnot. Výmluvná je skutečnost, že urození lidé v říši Karla Velikého, jejichž chování nebylo hodno jejich společenského postavení (například pokud se dopustili zrady nebo se chovali zbaběle), mohli být potrestáni zákazem konzumace masa na určitou dobu, nebo dokonce i doživotně. A být nucen vzdát se masa pro člověka vlastně znamenalo ztrátu statusu „vládnoucího“.

Svým osobitým způsobem stravování dával královský pár najevo převahu nad svými poddanými.

Francouzská národní knihovna, rkp. 5070, f. 25v, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Vlevo

Stravování v šlechtických kruzích se vyznačovalo nejen množstvím a výběrem potravin, ale i způsobem stolování – dbalo se na rozmístění stolů, používalo se drahé nádobí, jídlo doprovázela živá hudba a složité úkony obsluhujících služebníků.

Francouzská národní knihovna, rkp. 12574, f. 181v. Foto Francouzská národní knihovna.

Z masa si urození nejvíce cenili zvěřiny. Na tom není nic překvapivého – šlechtic se oddával lovu se stejnou vášní, s jakou vedl válku. Tyto dvě aktivity k sobě měly ostatně blízko. Honba na koni za zvířetem znamenala pro šlechtice přípravu na budoucí boje. Zvěřina byla více než maso domácích zvířat spojována s fyzickou silou, a to nejen silou lovce pronásledujícího velké zvíře, ale také lovené kořisti.

Další prvek sociálního odlišení se zakládal v různých způsobech přípravy masa. Výše už jsme mluvili o tom, že rolníci maso vařili, zatímco šlechtici dávali přednost masu pečenému nebo připravenému nad ohněm. Příčiny těchto rozdílů v přípravě masa nebyly dány pouze zvykem, větší chuti nebo omezenými finančními prostředky chudých lidí, kteří si nemohli dovolit kovové rožně a rošty. Přitažlivost grilovaného masa pro šlechtice lze vysvětlit také z antropologického hlediska – tento způsob přípravy umožňuje, aby syrové maso bylo v přímém kontaktu s plameny, zatímco při vaření brání v tomto kontaktu nádoba i voda. A urození lidé raného středověku si cenili blízkého a bezprostředního vztahu člověka s divokou přírodou. Proto také připisovali masu připravenému nad ohněm symbolickou hodnotu a upřednostňovali ho před masem vařeným.

Strava středověké elity byla navíc charakteristická tím, že šlechtici používali koření a jedli maso velkých ptáků a drůbeže, k čemuž se ještě vrátíme.

Lov patřil mezi oblíbené radovánky šlechticů a zároveň byl významným zdrojem masa, které mělo symbolickou hodnotu pro stravování mocných lidí.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 616, f. 68, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Zvěřina zaujímal přední místo mezi potravinami konzumovanými urozenými lidmi.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 9342, f. 55V, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

U mnišského stolu

Skupina *oratores* se uvnitř dělila na dvě kategorie – na světské a řeholní duchovenstvo – nepodléhající ve stravování stejným pravidlům. Světští duchovní – kněží, faráři, biskupové... – byli v kontaktu s dalšími skupinami obyvatelstva, protože žili „ve světě“, (a odtud pochází jejich označení). Na rozdíl od řeholníků, tedy mnichů a mnišek žijících řeholním životem, mohli jíst maso, samozřejmě kromě postních dnů, kdy platil pro všechny křesťany, jak duchovní, tak i laiky, zákaz požívání masa.

Bylo alespoň formálním pravidlem, že řeholníci, složivše slib chudoby, čistoty a poslušnosti, se masa vzdali. Již první řeholní společenství se totiž rozhodla tuto potravu z řádového života vyřadit. Tímto zákazem chtěla vyjádřit odmítnutí určitých „hodnot“ masem symbolizovaných – materiálního bohatství, hrubé síly, moci, násilí a sexuality (mělo se za to, že maso dráždí smysly a vede k chlípnému chování). Nejradikálněji žijící křesťané, poustevníci, se nezastavili ani u toho. Aby dali najevo úplný rozchod s civilizovaným světem, živil se jen divoce rostoucími rostlinami, které navíc pojídali pouze v syrovém stavu.

Mnišský ideál chudoby a pokory by měl logicky usilovat o přiblížení stravy návykům pracujícího lidu, jehož často skromný a prostý jídelníček se skládal z nepříliš rafinovaných a pravděpodobně také málo chutných pokrmů. Jenže klášterní představení a kněží často pocházeli ze šlechtického rodu, tedy ze sociální skupiny, jejíž stravovací model se řídil jinými hodnotami. Uvnitř řeholních společenství tak vznikala nejednoznačná situace, čímž je možné vysvětlit např. skutečnost, že mniši jedli pšeničné pečivo, přestože to bylo považováno za typický pokrm aristokratů. Pokrmy nahrazující maso byly navíc často připravovány s kulinářskou rafinovaností, velmi vzdálenou od ideálu mnišské skromnosti. Tato odchýlení od normy nemohla přirozeně uniknout pozornosti Bernarda z Clairvaux (později známého jako svatý Bernard). Ten se bouřil proti „desítkám způsobů přípravy vajec“, kterými se pyšnili mniši z opatství Cluny, jedné z hlavních bašt křesťanství. Ve stejné době si teolog Petr Abélard kladl otázku o smyslu půstu od masa, když ryby, které měly maso nahradit, jsou konec konců mnohem chutnější. Ve skutečnosti nebylo maso, v rozporu s řeholními pravidly, z klášterů zcela vymýceno. Díky jeho známým blahodárným účinkům na fyzickou kondici ho mohli jíst mniši, u kterých se projevila nemoc nebo pouhá slabost. Mnozí předstírali „bledost“, aby mohli tohoto privilegia využít. V kalendáři

navíc nechyběly důležité křesťanské svátky, zvláštní dny a výjimečné příležitosti, aby mohla být přítomnost masa v klášterních jídelnách ospravedlněna.

Od poloviny září až do nástupu půstu čtyřicet dní před Velikonocemi se mniši scházeli jen k jednomu jídlu denně. Navíc pro mnichy alespoň teoreticky platil zákaz masa.

Belgická královská knihovna, Henri Suso: *L'orloge de Sapience*, rkp. Brusel KBR IV. 111, f. 20v, 15. století. Foto Belgická královská knihovna.

Ve skutečnosti se stravovací režim mnichů z opatství Cluny od konce 11. století uvolňoval. Během předchozích pěti století se však řehole zavedená svatým Benediktem, zakladatelem západního mnišství, dosti striktně dodržovala. Podle jím ustanovených pravidel směli mniši jíst v době od Velikonoc až do konce září, tedy v období dlouhých dní, dvakrát denně. První jídlo se skládalo z bobové polévky a zeleninového ragú, tuto sestavu někdy doplňovalo ovoce, vejce nebo sýr, pečivo a víno; podávalo se kolem poledne. K druhému jídlu se mniši scházeli večer po odsloužení nešpor. Tato večeře však byla velmi lehká a sestávala z toho, co zbylo od poledního jídla. Od října až po nástup velikonočního půstu jedli mniši jen jednou denně. Mimoto měli řeholníci právo na jediné jídlo i během četných postních dní, ať už tyto dny připadly na jakoukoliv roční dobu. K tomuto pokrmu se mniši shromažďovali okolo třetí hodiny odpoledne, když zvonil klášterní zvon. Tato hodina se nazývala *nona hora* (z čehož pochází anglické slovo *afternoon*, „po noně“). Během období velikonočního půstu bylo jediné jídlo posunuto až na hodinu západu slunce. Postupem času se však původní přísná pravidla uvolňovala a toto jídlo se posunovalo čím dál více k poledni. Tak došlo k tomu, že bylo povoleno ještě jedno večerní jídlo, tzv. kolace. Tento termín pochází z *collationes*, což byly schůze pořádané v pátém století mnichem Janem Kassianem. Od něho byl totiž převzat zvyk číst církevní texty během večerního jídla. Schůze Jana Kassiana byly krátké, takže časově dobře odpovídaly rychlé večeři.

Pravidlo mlčenlivosti mnichy nutilo uchýlit se ke znakovému jazyku.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 911, f. 66, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Stravování prostého lidu

Poznání stravovacích návyků nejnižších vrstev naráží na nedostatek přímých pramenů. Záznamy v účetních knihách se totiž týkají jen výdajů za nákupy potravin určených na stůl vlivných osob. K dispozici máme tedy jen nepřímé prameny – soupisy vytvořené po něčím úmrtí, závěti, záznamy o sčítání atd. Další překážkou pro pochopení stravovacích návyků lidí označovaných jako *laboratores* je to, že se jedná o heterogenní sociální skupinu. Patří do ní jak chudí venkované a obyvatelé měst (řemeslníci, městští maloobchodníci), tak i sedláci, tedy majitelé půdy, jejichž strava byla samozřejmě hojnější a pestřejší.

Přes nedostatek pramenů víme, že ve Francii se stravovací model nejnižší vrstvy skládal ze tří hlavních prvků – pečiva, vína a tzv. přílohy, která doplňovala pečivo.¹ Pečivo a víno byly často úzce spojovány. Bylo totiž zvykem, že se velké kusy chleba do vína namáčely.²

Pečivo, víno a příloha (to, co doplňovalo pečivo) byly tři hlavní prvky stravy venkovanů.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 22545, f. 72. Foto Francouzská národní knihovna.

Na protější straně

Přestože bohatí městští kupci se také řadí do skupiny *laboratores*, jejich strava byla bohatší a pestřejší.

Městská knihovna v Marseille, rkp. 89, f. 43B, 15. století. Foto CNRS-IRHT.

Mimo sváteční dny se strava prostého lidu vyznačovala skromností a jednotvárností.

Francouzská národní knihovna, rkp. 22500, f. 4. Foto Francouzská národní knihovna.

Chléb však nebyl jedinou formou, ve které se konzumovaly obilniny, základ venkovské stravy. Na stole rolníků se objevovaly i kaše a placky. Za „nejušlechtilejší“ obilí byla považována pšenice. Tu si rodiny rolníků obvykle nenechávaly pro svoji spotřebu, ale prodávaly na trhu větší

1 Autor vysvětluje, že termín *companage* označuje to, co se jí s pečivem („ce qui accompagne le pain“). (Poznámka překladatelky)

2 E. Birlouez zmiňuje, že slovo *soupe*, které dnes označuje polévku, dříve znamenalo kousky chleba, které se namáčely do vína. (Poznámka překladatelky)

část její úrody, nebo lépe řečeno to, co z ní zbylo po odevzdání dávek místní vrchnosti. Venkované si tedy k vlastní obživě ponechávali druhořadá obilí – žito, ječmen, špaldu atd.

Další pilíř venkovské stravy tvořily zelenina a luštěniny. Na rodinných zeleninových zahrádkách, udržovaných ženami, starci a dětmi, se pěstovalo zelí, řepa, pórek, vodnice, špenát, pastinák, česnek, cibule, tedy plodiny, jichž (jak jsme už zmiňovali) si nejvyšší třídy příliš nevážily. Z luštěnin se ve Francii pěstovaly bob obecný, čočka, cizrna, vikev a hrachor. Luštěniny byly významným nutričním zdrojem a doplňovaly obilnou stravu, protože součástí jejich proteinů jsou aminokyseliny, jež v cereáliích chybí. Venkované navíc sbírali divoce rostoucí zeleninu (např. chřest nebo řeřichu), aromatické bylinky (tymián, šalvěj, bobkový list atd.), houby, divoce rostoucí ovoce a vlašské nebo lískové ořechy.

Sklízení zelí; zelí patřilo na středověkém venkově k nejčastěji konzumované zelenině.

Francouzská národní knihovna, rkp. lat. 9333, f. 20, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Ani maso nebylo na stolech rolníků a řemeslníků takovou vzácností, jak bychom si mohli myslet. V určitých dobách jedla nejnižší vrstva nejen velké množství vepřového, ale také skopového, koziho a hovězího. Hovězí maso pocházelo ze starých zvířat, která už nedávala mléko nebo neměla sílu táhnout rádlu. Maso se jedlo čerstvé, jako například vepřové na začátku zimy, nebo se konzervovalo solí.

Naproti tomu drůbeží maso se v kuchyních prostého lidu vyskytovalo jen zřídka, jedlo se ve svátek nebo se nechávalo nemocným. Venkované navíc museli odvádět dávky drůbežího pro zámecké stoly. Připomeňme, že urození byli velkými milovníky masa ptáků chovaných na zadních dvorcích.

Dobové texty jasně hovoří o tom, do jaké míry strava pracujících, a to především venkovanů, vyvolávala hluboké opovržení, možno říci dokonce silné znechucení těch, kteří si mohli dovolit hojné, pestré a rafinovaně připravené jídlo. Bohatí „zaháleči“ častovali chudý venkovský lid označením „žrouť česneku a starého sádla“, posmívali se jim, že jsou bezmeznými milovníky zelných nebo luštěninových jídel, která vícekrát ohřívají. Dále kritizovali jejich hrubé chování u stolu i to, že jedli dvakrát nebo i třikrát během dopoledne, což byl zvyk, jenž se stal pro neurozený lid nezbytností kvůli dlouhému pracovnímu dni.

Díky zabijačkám lidé jedli čerstvé maso na začátku zimy a po zbytek roku měli maso nasolené.

Městská knihovna Besançon, rkp. 54, f. 6, 13. století. Foto CNRS-IRHT.

S prázdným žaludkem

Odborníci se dlouho domnívali, že lidé ve středověku téměř neustále trpěli hladem. Ve skutečnosti to ale tak nebylo. Od 11. století docházelo k přetváření přírodních luk, lesů, vřesovišť a močálovitých oblastí v zemědělskou krajinu plodící dostatek potravy pro zvyšující se populaci, která na oplátku zajišťovala pracovní sílu k obdělávání půdy. Můžeme předpokládat, že mimo období bídy a hladu byla středověká strava pro pracující lid dostačujícím zdrojem energie. Podle výpočtů historiků překračovala denní dávka jídla často 4000 kalorií (což je dvojnásobek toho, co sníme dnes) a mohla vyšplhat až na 6000 kalorií! Je však potřeba si uvědomit, že tehdejší lidé vykonávali intenzivní tělesnou aktivitu, takže kalorie snadno spálili, aniž by se přijímaná energie ukládala ve formě tuku, vedoucímu k obezitě a dalším nemocem. Životospóra venkovanů ale představovala problém v tom, že v jejich stravě nebyly ve správném množství zastoupeny určité vitamíny, minerály a stopové prvky.

Hlad však samozřejmě existoval. Pokud si uvědomíme, jak důležitou roli hrál na jídelníčku rolníků chléb, je jasné, že špatná úroda obilí stačila k tomu, aby se rozmohl hladomor. Nejen špatné klimatické podmínky (sucho, přívalové deště, zima, mráz), ale také války způsobovaly plošné nebo lokální hladomory, které poznamenaly celé tisícileté období středověku. V tomto ohledu byla situace nejtěžší v 15. století – kvůli opakovaným hladomorům se francouzská populace zmenšila o polovinu, počet obyvatel se snížil z 20 milionů na 10 milionů. Nedostatek potravy měl za následek oslabení organismu, čímž se zhoršoval dopad nemocí. Morová epidemie v letech 1348–1351 způsobila snížení populace západní Evropy o třetinu (a v některých oblastech až o polovinu), protože černá smrt napadala podvyživené jedince, kteří neměli dostatečnou imunitu na to, aby nákaze nepodlehli.

Vojska působila v období válek značné škody na obdělávaných polích.

Oblastní knihovna v Troyes, N.N. 4 1335, f. 212. Foto CNRS-IHRT.

Na protější straně

Příliš dlouhá nebo mrazivá zima kazila budoucí úrodu a probouzela přízrak hladu.

Muzeum Condé, Chantilly, rkp. 65, f. 2v, 15. století. Foto RMN R-G. Ojéda.

V dobách, kdy se obilné zrno stávalo vzácností, se lidé uchýlovali k různým náhražkám. Pokud se nedostávalo pšeničné nebo žitné mouky, nahrazovala se částečně moukou vyrobenou z bobů nebo kaštanů, dosti nevhodnou pro pečení chleba. Jenže když byly všechny zdroje potravy vyčerpány, musel ovšem ten, kdo chtěl přežít, jíst i nepředstavitelné věci – kořínky, krysy, dokonce i lidské maso. Extrémní poměry, ve kterých žili nejchudší v dobách strašného hladu ve francouzském království, popsal okolo roku 1000 burgundský mnich Raoul Glaber:

„Nejprve jedli lidé zvířata a ptáky, potom, jak na ně doléhal krutý hlad, se začali živit zdechlinami a jinými věcmi, o nichž je hrozné mluvit. Někteří pak, aby unikli smrti, se uchýlili k lesním kořínkům a vodním rostlinám. Šílený hlad přinutil lidi, aby jedli lidské maso. Někteří chytali pocestné, rozsekali je na kusy, upekli na ohni a snědli. Četní jiní ukázali dětem jablko nebo vejce, lstivě je zavedli na odlehlé místo, zabili a snědli. Mnohde vyhrabávali ze země mrtvá těla, aby jimi zmírnili hlad...“

Tento prodavač ryb vděčí za prosperitu svého obchodu tomu, že ryby byly v postních dnech oblíbenou potravou.

Francouzská národní knihovna, NAL 1673, f. 79, konec 14. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Stravování v křesťanském duchu

Církev v dobách středověku silně ovlivňovala myšlení a chování lidí všech společenských vrstev. Toto sešňorování lidských aktivit se týkalo i jídla. Církevní hodnostáři ustanovili ve stravování pravidla, sestávající především ze zákazů. Oproti např. absolutnímu zakazu vepřového u židů a muslimů neměla však tato omezení trvalý charakter. Zákaz masa pro laické křesťany se tedy vztahoval jen na postní dny. Církví předepsaná pravidla se navíc nedodržovala ve všech diecézích stejně přísně a v průběhu staletí se měnila. Přísnost navíc tlumil i fakt, že věřící mohli být od postní povinnosti často dispensováni.

Během církevního roku se střídaly nepostní a postní dny. V postních dnech byla zakázána alespoň konzumace masa. Lidé totiž věřili, že maso podporuje hříchy těla. Tuto myšlenku nad slunce jasněji potvrdil v 7. století Isidor ze Sevilly: „Masitá potrava vede k smilstvu a hříchům těla, rozpaluje a tvoří živnou půdu pro všechny neřesti.“

Stejně jako maso byla i vejce během velikonočního půstu zakázána, protože jsou živočišného původu. To se vztahovalo i na živočišné tuky a mléčné výrobky.

Francouzská národní knihovna, rkp. lat. 9333, f. 63V, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Tato omezení se vztahovala nejen na maso, ale i živočišné tuky a v některých obdobích v průběhu roku, například během velikonočního půstu, platil dokonce zákaz vajec a mléčných výrobků. Všechny tyto potraviny měly totiž špatnou pověst, protože podle sv. Tomáše Akvinského jsou zároveň „nejdráždivější“ a „nejslastnější“.

Období nebo dny, ve kterých byla konzumace určitých potravin zakázána, nazývala církev půst. Tento termín v nás dnes vyvolává představu úplného odříkání potravy. O tom ale nikdy řeč nebyla, přestože je pravda, že až do 8. století se první a jediné jídlo mohlo jíst až po západu slunce (podobné pravidlo, denní půst během ramadánu, zavedl islám). V průběhu staletí se tato

pravidla budou zmírňovat – hodina, kdy se půst mohl přerušit, se stále posouvala a nakonec se mohlo jíst už v poledne.

Dny odříkání měly vést k duševní očistě věřících a byly chápány jako vítězství ducha nad tělem. Z tohoto triumfu se raduje Bůh, pokud je ho dosaženo kvůli Němu, a ne z lidské pýchy. Křesťané se museli na čas vzdát nejen určitých gastronomických, ale i sexuálních požitků, které byly vždy spojovány. Oba druhy rozkoší byly totiž považovány za zvířecí pudy, které musel být člověk schopný ovládat. Stejně jako muslimský ramadán byl tedy křesťanský půst doprovázen sexuální abstinencí.

Ze všech středověkých půstů byl samozřejmě nejdůležitější velikonoční. Původně se držel čtyřicet dní před Velikonocemi. V latině se tento půst nazýval *quadragesima*³, což doslovně znamená čtyřicet dní. Tato délka odpovídala času, který Ježíš Kristus strávil na poušti před tím, než začal šířit víru mezi lidmi. Kromě velikonočního půstu existovala i další postní období. Jiný půst, *kvatembr*, se držel čtyřikrát do roka v prvním týdnu na začátku nové roční doby, a to ve středu, pátek a sobotu. Dále se lidé postili v předvečer velkých křesťanských svátků, na tzv. vigilie.

Ve všedních obdobích byl pátek, den Kristovy smrti, rovněž dnem odříkání, ale jen pokud na něj nepřípadl nějaký důležitý církevní svátek. Pravidlo se také nevztahovalo na pátky mezi Velikonocemi a svatodušními svátky (po dlouhém a těžkém velikonočním půstu si věřící mohli vydechnout). Během těchto všedních pátků se lidé postili jen od masa, zatímco během velikonočního půstu se museli postit i od vajec, mléčných výrobků a živočišných tuků. Existovaly tedy různé druhy postních dní, během nichž platila různě přísná pravidla.

Ryba, které je zároveň „studená“ a „vlhká“, je symbolem křesťanské stravy. Naproti tomu maso je známo tím, že rozpaluje smysly a ponouká ke smilstvu.

Lapidárium Souvigny, *Sloup se zodiakem* neboli *Kalendář ze Souvigny*, 12. století. Foto Dagli Orti.

Ve skutečnosti se počet postních dní v různých obdobích středověku a oblastech významně lišil. Jiná pravidla platila pro duchovní a laiky, záleželo i na míře zbožnosti věřícího.

3 Autor vysvětluje, že francouzský termín pro tento půst, *le carême*, pochází právě z latinského *quadragesima*.
(Poznámka překladatelky)

Celkově však postních dní bývala v roce alespoň stovka, v některých případech se jejich počet blížil k dvěma stům, takže nad obyčejnými dny dokonce převažovaly!

Zakázané potraviny byly většinou nahrazovány rybami – díky jejich „studené a vlhké“ přirozenosti nehrozilo, že budou „dráždit smysly“ a zapalovat „plamen smilstva“. Tuto volbu ještě posilovala křesťanská symbolika – obrázek ryby byl tajným symbolem prvních pronásledovaných křesťanů, umožňující jim poznat se mezi sebou. V řečtině se totiž ryba řekne *ichthys*, což se dá číst jako slovo složené z prvních písmen slovního spojení *Iésús Christos Theú Hyios Sótér* („Ježíš Kristus, Boží Syn, Spasitel“).

Nejen ryby, ale i další zvířata, jako např. bobr, mohla během postních dní nahradit zakázané maso. Bobří ocas je totiž téměř neustále ponořen ve vodě, čímž se podobá rybě. V severních a východních částech Evropy si mniši, z jejichž stravovacího režimu bylo maso trvale vyřazeno, neodpírali ocasy bobrů, hojně se vyskytujících v řekách v blízkosti klášterů.

I společenská smetánka se musela podřídít zákazům církve v oblasti stravování.

Francouzská národní knihovna, rkp. 5072 Res, f. 270v, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

ZEMĚDĚLSKÉ PLODINY I DARY DIVOKÉ PŘÍRODY

Člověk napospas přírodě

Na konci středověku zemědělství stále zaměstnávalo 85–95 % aktivního obyvatelstva. Latinské sloveso *laborare*, které znamená zároveň *pracovat* i *obdělávat půdu*, dobře ilustruje tuto skutečnost – pro velkou většinu populace se rozdíl mezi těmito dvěma významy stíral.⁴

Množství a druh produkovaných potravin závisely do velké míry na kvalitě půdy a na lokálních klimatických podmínkách, tedy na faktorech, které se v různých oblastech výrazně lišily. Navíc samozřejmě závisely na výkonnosti lidí i zvířat (skotu a koní), která pomáhala práci vykonávat. Avšak produktivita půdy a lidské práce byla i přes nesporný pokrok během středověkého období dosti malá – na konci 15. století činil výnos maximálně několik metrických centů obilí na hektar. Středověký zemědělec neměl totiž na rozdíl od toho dnešního možnost vybrat si mezi různými odrůdami rostlin a vyšlechtěnými plemeny zvířat ani nedisponoval pesticidy nebo umělými hnojivy. Nádavkem k tomu bylo nářadí používané na začátku druhého tisíciletí nejčastěji ze dřeva, málo odolného a nepříliš praktického materiálu. Z toho důvodu jakýkoliv výkyv počasí (zima, mráz, horko, sucho nebo nadměrné deště), přemnožení škůdců nebo rozšíření nákazy mezi hospodářskými zvířaty mohly okamžitě vyvolat katastrofický nedostatek potravy. Tím spíše v případě, že špatný stav cest bránil rychlému dovozu obilí z jiných krajín, zásoby potravin byly vyčerpány nebo špatně uskladněny. V takové situaci navíc kvetla spekulace, která vedla ke skokovému nárůstu cen, kvůli němuž si nejchudší nemohli opatřit ani minimální množství potravy potřebné k přežití.

4 Ve francouzštině existují dvě příbuzná slova *labeur* (práce) a *labour* (obdělávání pole), která obě pochází ze slovesa *laborare*, autor si zde tedy hraje s jazykem. (Poznámka překladatelky)

Náčelní jařmo je vynálezem středověku. Díky němu měl hovězí dobytek dostatek síly táhnout těžký pluh s železnou radlicí a odhrnovačkou, jehož rozšíření patřilo k dalším hlavním inovacím této epochy.

Muzeum Condé, Chantilly, rkp. 65, f. 3v, 15. století. Foto RMN, R-G. Ojéda.

Rozšíření kosa mělo významný podíl na agrární revoluci v 11.–13. století.

Knihovna Châteauroux, rkp. 2, f. 3. Foto CNRS-IRHT.

Produktivita zemědělství se však přese všechno významně zlepšila díky technickým vynálezům učiněným především v 11.–13. století. Díky těmto inovacím se bude dostávat potravy pro větší počet obyvatel a technický pokrok tak přispěje k rozvoji měst, demografickému, ekonomickému a kulturnímu růstu.

Agrární revoluce v 11.–13. století

Rozvoj hutnictví v průběhu těchto tří století umožnil výrobu účinnějšího železného nářadí – motyk, rýčů, srpů, kos, vinařských nožů, radlicí pluhu atd. Kosa se na území Francie objevila sice ještě před křesťanskou érou, ale plně se rozšířila až okolo roku 1000, kdy řemeslníci lépe zvládli techniku práce se železem, a tím se snížila cena tohoto doposud drahého a vzácného nástroje. Kosa je sama o sobě převratný nástroj, protože jí lze posekat relativně rychle a snadno mnohem větší plochu trávy, než to bylo možné za použití srpů na obilí. Díky kose lidé mohli sklídit velké množství trávy během léta, nechat ji usušit a v zimě ji ve formě sena dávat zvířatům. Díky větším zásobám sena si rolníci mohli držet více dobytka. Exkrementy těchto zvířat potom posloužily jako cenné hnojivo, využívané k obnovení půdní úrodnosti, což přispělo ke zvýšení zemědělských výnosů. Tímto způsobem kosa zahájila celý řetězec zlepšení.

Ve stejné době se začaly užívat nové způsoby zapřahání tažných zvířat – pro hovězí dobytek náčelní jařmo a pro koně, osly a muly chomout. Tyto vynálezy se na evropském kontinentu objevily již v 8. století, ale plně se rozšířily až o dvě století později. Na rozdíl od starých potahů, které se upevňovaly na krku, nové zápřahy dobytek neškrtily. Především znatelně lépe využívaly jeho potažní sílu, takže mohl táhnout těžký záhonový pluh, který začal nahrazovat

starší rádlo. Díky novodobým zápřahům bylo možné obdělat větší plochu efektivněji a za kratší dobu. Navíc mohla zvířata tahat těžké náklady hnoje a dopravit je až ke vzdáleným dílům půdy, a přispět tak k jejich regeneraci. Kvůli velké zátěži se však kopyta koní a skotu rychle opotřebovávala. Toto úskalí vyřešil další vynález – podkova uchycená podkováky.

Chomout, středověký vynález, je typ koňského zápřahu. Na rozdíl od předchozích potahů, které se upevňovaly na krku, zvíře neškrtil a umožňoval mu tahat těžké pluhy a vozy.

Francouzská národní knihovna, rkp. 126, f. 7, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Pro většinu pracujícího lidu byla „práce“ téměř synonymem pro „orbu“. Přibližně 90 % populace se živilo prací na poli.

Městská knihovna Besançon, rkp. 54, f. 1v, 13. století. Foto CRNS-IRHT.

Během agrární revoluce sehrálo významnou roli také rozšíření záhonového pluhu. Tento typ oradla se objevil ve východní a severní Evropě již v počátcích křesťanské éry. Masově se však začal používat až ve 13. století, kdy nahrazuje starší rádlo. Díky železné radlici a odhrnovače dělal pluh divy na těžké a vlhké půdě severní a západní Francie. Pluh, tažen jedním nebo více páry volů nebo koní, zemi hluboce zpracovával a navíc i překlápěl orniční vrstvu na rozdíl od rádla, které půdu jen mělce kypřilo a rozrývalo. Obrácení půdní skývy mělo mimo jiné i tu výhodu, že se hnojivo dostávalo hlouběji do ornice, a jen tak mohlo účinně působit. Rádlo se však i nadále používalo na jihu Francie. V tom nesmíme spatřovat známku zaostalosti tamních lidí, důvodem byla odlišná kvalita půdy. Na lehkých a mělkých půdách a v často svažitém terénu jižní Francie se nejlépe uplatnilo právě rádlo, protože bylo lehčí a lacinější než pluh.

Čas a jeho dělení na čtyři roční období, kterým odpovídají specifické zemědělské práce.

Francouzská národní knihovna, rkp. fr. 135, f. 327, 15. století. Foto Francouzská národní knihovna.

Ve 13. století se navíc na nejúrodnějších půdách Pařížské pánve rozšířilo využívání trojpolního systému, to znamená, že stejný díl pole se obdělával dvě léta po sobě a třetí rok se nechával ladem. Dříve se ve Středomoří uplatňoval dvoupolní systém, při kterém se půda, aby

znovu načerpala živiny, nechávala odpočinout (tedy ladem) každý druhý rok. Nová technika umožnila zvýšit plochu obdělávané půdy z poloviny pozemku na dvě třetiny.

Právě využití nových nástrojů a postupů umožnilo v závěru tří století agrární revoluce znatelně zvětšit plochu obdělávané půdy a zvýšit její výnos. Odborníci se domnívají, že průměrný výnos ploch osetých obilím se zdvojnásobil – v dvoupolním systému se hektarový výnos zvětšil ze tří metráků na šest „čistých“ metrických centů (to znamená výnos po odečtení ztrát i obilí ponechaného na novou sadbu). V běžném roce se tedy ve Francii mohlo bez obtíží uživit 20 milionů obyvatel, které země čítala na konci 13. století. Od počátku následujícího století však zemědělská výroba začala upadat a počet obyvatel se snižoval vlivem nedostatku potravy, nemocí (především moru) a válek.

Teoretický komentář

1. Úvod

Kniha *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge* (dále jen *À la table des seigneurs*) pojednává o stravování ve středověku, soustředí se především na oblast Francie. Text jsme klasifikovali jako populárně-naučný s vysokým stylistickým nasazením. Tento text jsme si vybrali k překladu, přestože nejsme odborníky v dané oblasti. Motivem bylo to, že se text jevil poutavým a zajímavým.

Metody práce

Při překladu textu jsme se řídili českými a slovenskými teoriemi překladu, např. J. Levého nebo A. Popoviče. K textu jsme se rozhodli přistupovat jako k realitě vypovídající o francouzském kulturním prostředí, a tudíž náš překlad může z hlediska českého čtenáře obsahovat jisté exotické prvky. K exotizační metodě jsme se přiklonili z toho důvodu, že text je francouzskými reáliemi natolik provázán, že pokud bychom se ho snažili těchto cizích prvků zbavit a lokalizovat či jen generalizovat, zásahy by byly příliš velké.

Snažili jsme se o funkční překlad, tedy o zachování jak informačních, tak i estetických hodnot textu, a tomu jsme podřizovali jednotlivá překladatelská řešení v mikrostruktuře textu. Termíny z různých oblastí jsme dohledávali především v odborné literatuře a některé konzultovali s odborníky.

V teoretické části provádíme nejprve analýzu textu, ve které vycházíme především z poznatků C. Nordové a její analýzy vnětextových a vnitrotextových faktorů, a následně se věnujeme jednotlivým konkrétním překladatelským problémům na různých jazykových rovinách.

2. Analýza textu originálu

2. 1. Stylistické zařazení textu

Z hlediska české stylistiky bychom text klasifikovali jako populárně-naučný. Popularizační stránku knihy dokládá to, že je přístupná čtenářům, kteří nejsou odborníky v dané oblasti. Text je místy značně dynamizován a vykazuje vysokou míru expresivity. Té napomáhá i interpunkce – v textu se vyskytují vykřičníky, nedokončené výpovědi nebo jednotlivá slova s ironickým nádechem v uvozovkách. Styl knihy je obecně zajímavý, autor pracuje se synonymy, používá archaismy a historismy, idiomatická vyjádření, text také ozvláštňuje citacemi ze starých textů.

Zdá se, že v textu by bylo možné nalézt i stopy vědeckého odborného stylu. Text má například promyšlené vertikální a horizontální členění, obsahuje *conclusion* (závěr). Z hlediska morfologie lze říci, že autor používá omezený počet slovesných časů, v textu se nejvíce vyskytuje přítomný čas s obecnou platností. Autor navíc používání textové orientátory jako *nous avons indiqué plus haut* nebo *nous y reviendrons*, typické pro akademické texty. Přesto však popularizační stránka zřetelně převažuje nad vědeckou nebo naučnou.

Birlouezův jazyk a styl je pěstěný, o intelektuálnosti jeho stylu svědčí například i používání latinských spojek a příslovcí, inverze ve větách oznamovacích atd.

2.2. Vnětextové faktory

2.2. 1. Autor

Eric Birlouez je vystudovaný zemědělský inženýr a sociolog. Pracuje jako nezávislý konzultant státních organizací i soukromých firem v oblasti zemědělství a výživy. Zároveň přednáší dějiny a sociologii stravování na univerzitách ve Francii (ISA Lille, Université de Lille, AgroParisTech) a zahraničí, přednáší i mimo akademickou půdu. Navíc se zapojuje do vedení doktorských vědeckých projektů.

E. Birlouez je také autorem několika knih o stravování a potravinách, při tom se zaměřuje na kulturní, sociální, historické a symbolické aspekty. Kniha *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge* je jeho třetí knihou. Dvě předešlá díla, *La civilisation du blé* a *Le lait, premier aliment de l'Homme*, vyšly v nakladatelství *Hachette*. Autor má i svoji vlastní internetovou stránku www.ericbirlouez.fr, což jeho osobě dodává institucionální charakter.

2.2.2. Komunikační záměr, důvod pro komunikaci a funkce textu

Z kapitoly *Závěr* v knize *À la table des seigneurs* vyplývá, že jedním z autorových cílů je ukázat středověké stravování jako zdroj inspirace a alternativu k tomu dnešnímu, vyvrátit některé mylné představy o stravě našich předků a poukázat na její světlé stránky.

E. Birlouez v *Závěru* navíc hovoří o současném zájmu Francouzů o exotickou a starou francouzskou kuchyni, čímž lze vysvětlit jeho motivaci k napsání knihy. Jeho další motivací bezpochyby bylo zpopularizovat poznatky své několikaleté vědecké práce.

Při překladu jsme vycházeli z teze, že hlavní funkcí textu je čtenáře vzdělat v oblasti historie stravování a dějin obecně a nabídnout mu zajímavé a kulturní čtení spíše pro volný čas.

2.2.3. Adresát

Adresátem textu mohou být lidé se zájmem o gastronomii, vaření a zdravý životní styl nebo historii, či přímo dějiny všedního dne. Kniha by však mohla zaujmout i širší okruh čtenářů, kteří se zajímají obecně o kulturu, a to tím spíše, že má lákavé grafické provedení a je napsána poutavým stylem. Z knihy je patrné, že se autor zaměřuje na francouzského čtenáře (o tom se ještě zmíníme dále).

Francouzi jsou známi svým živým zájmem o gastronomii, takže kniha své čtenáře určitě nalezla. Mohla by však zaujmout i české čtenáře. O tom svědčí i to, že v češtině vyšly publikace podobného charakteru. Jedná se např. o práce M. Beranové *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku* a *Tradiční české kuchařky* nebo překlad z italštiny knihy *Hlad a hojnost* M. Montanariho.⁵

⁵ Beranová, M: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005.

Beranová, M: *Tradiční české kuchařky: Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. Praha: Libri, 2001.

Montanari, M: *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. Praha: NLN, 2003. Přeložila Zora Jandová-Obstová.

2.2.4. Médium

Kniha vyšla v nakladatelství *Ouest-France*, které sídlí v Rennes a existuje od roku 1982 jako součást skupiny *Ouest-France*. Z internetových stránek tohoto nakladatelství získáváme dojem, že jeho publikace se často zaměřují na různé francouzské regiony, historická témata a biografie slavných osobností, volnočasové aktivity jako např. zahrádkářství nebo rybářství, přitom převládá populárně-naučný charakter publikací.

Naše kniha vyšla v řadě *Histoire* tohoto nakladatelství. Tato řada zahrnuje publikace zaměřující se nejen na jednotlivé historické události a osobnosti, ale právě také na různé aspekty dějin všedního dne, např. řemesla nebo postavení žen ve středověku.

2.2.5. Čas a místo

Kniha vyšla v roce 2009 ve Francii, dnes je tedy stará asi pět let, což není s přihlédnutím k tématu knihy tolik na to, aby text zastaral. Můžeme ho tedy vnímat jako současný. Jak už jsme zmínili výše, publikace je vázána na francouzský geografický prostor. Vypovídá o tom množství příkladů nebo statistických údajů, které se téměř vždy vztahují k Francii. Text navíc vychází z francouzských reálií. Uvedeme jen dva příklady:

1. *Enfin, au XIII^e siècle, se répand dans les régions les plus fertiles du bassin parisien la pratique de l'assolement triennal [...]* (À la table des seigneurs: 31)
2. [...] *nous savons que le modèle alimentaire paysan reposait sur trois éléments fondamentaux : le pain, le vin et le companage [...]* (À la table des seigneurs: 16)

V příkladu 2 se mluví o vínu jako o jedné ze tří nejdůležitějších složek středověké stravy. Můžeme předpokládat, že toto platilo pro středomořskou oblast, ale ne pro oblast Českých zemí.

V našem překladu jsme se rozhodli nelokalizovat a pojmut výchozí text jako specifickou realitu, vypovídající o francouzské oblasti. Proto jsme v překladu místa, která tuto provázanost s Francií signalizovala (např. sousloví *bassin parisien*), ponechávali. Navíc jsme na některých místech sami explicitně vyjádřili, že se informace vztahují na Francii. Konkrétní příklady zmíníme ještě v kapitole *Typologie překladatelských posunů*.

2.3. Vnitrotextové faktory

2.3.1. Téma a obsah

Tématem knihy se jeví stravování ve středověké Francii z kontrastivní perspektivy, autor totiž srovnává způsob stravování šlechty, mnichů a pracujícího lidu. O tom, že právě srovnání tří sociálních skupin je důležité, svědčí i název knihy (*À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*) a název první kapitoly (*Trois groupes sociaux aux régimes alimentaires contrastés : bellatores, oratores et laboratores*), který jsme do češtiny přeložili jen volně. Dále o tom vypovídají izotopické řetězce v textu referující k označení příslušníků těchto tří skupin. Tyto anafory protkávají celou první kapitolu, ale jsou důležité i dále v textu. Např. pro označení *bellatores* jsme vysledovali následující anafory: *seigneurs, guerriers, nobles, aristocrates, classes dominantes, nobles oisifs, personnes nobles, personnes de rang élevé, puissants, noblesse*. To platí i pro označení tří společenských vrstev, v textu nacházíme synonyma jako *trois groupe sociaux, trois „ordres“, différents groupe qui forment la société, ces trois groupes...*

Obsahem první kapitoly je srovnání tří hlavních společenských vrstev z hlediska stravování. Po obecném úvodu se autor zaměřuje zvlášť na každou skupinu, šlechtice, mnichy a rolníky. Poté následuje ještě část o hladomorech a pústech, tedy o nechtěném i záměrném hladovění. Druhá kapitola se po úvodní pasáži o agrární revoluci v 11.–13. století věnuje nejběžnějším potravinám a nápojům středověku. I druhá kapitola má, i když v menší míře, kontrastivní charakter z hlediska rozlišení sociálních skupin. Další kapitoly jsme již nepřekládali, ale pro zajímavost můžeme zmínit, že následuje kapitola o středověkých hostinách a další tři, o poznání kratší, o používání koření, stolování a způsobu přípravy jídel. Kniha obsahuje i závěr a seznam použité literatury.

2.3.2. Presupozice

Během analýzy jsme konstatovali, že míra redundance v textu je poměrně vysoká. Autor často stejnou věc opakuje dvakrát nebo ji říká trochu jinak. Informace z hlavního textu se často za použití stejných jazykových prostředků opakují v popiscích obrázků, což přispívá k ilustrativnosti

textu a působí jakýmsi pedagogickým dojmem. Autor také hojně používá přístavky a vysvětluje tak vlastně méně známé termíny, místy dělá syntézu toho, co už bylo řečeno. To nás přivádí k myšlence, že E. Birlouez nepředpokládá hluboké znalosti čtenáře a kniha je určena především neodbornému publiku. Na druhou stranu by ale záměrem této redundance mohla být i lepší čitelnost textu, která je kvalitou oceňovanou i v odborných textech. Přesto se přikláníme k myšlence, že text je popularizační a primárně určen široké veřejnosti spíše než odbornému publiku.

2.3.3. Kompozice textu

Z hlediska horizontálního členění je kniha myšlenkově provázaná. Obsahuje šest monotematických kapitol, závěr a seznam bibliografie. První tři kapitoly jsou nepoměrně delší než kapitoly zbývající, jedná se tedy o jakousi kompoziční nevyrovnanost (to však pro naši práci není tolik relevantní, protože jsme se rozhodli překládat jen začátek knihy). Hlavní kapitoly jsou dále členěny do podobně dlouhých podkapitol, uvedených podtitulky, a myšlenkově koherentních odstavců.

Z hlediska vertikálního členění lze říci, že text je profilován, vedlejší text tvoří např. popisky obrázků, které většinou přebírají informaci z hlavního textu, nebo citáty různých starých děl. Autor hojně využívá prostředků koheze – konektory i textové orientátory. Jednotlivé odstavce jsou téměř vždy uvedené konektorem nebo jiným prostředkem koheze, odkazujícím k předchozímu textu.

Autor nepoužívá poznámky pod čarou nebo jiné vysvětlivky, na několika místech sice explicitně cituje staré texty, ale neuvádí je jako zdroj v seznamu bibliografie (zjistili jsme, že se zřejmě jedná o citace z druhé ruky).

2.3.4. Neverbální prvky v textu

Úvodní strana každé kapitoly má barevné pozadí a bílý titulek. V zápatí každé stránky se navíc tento titulek opakuje. V textu se používají různé velikosti i typy písma, velikost písma odpovídá horizontální hierarchizaci. Vedlejší text, tedy popisky obrázků, má oproti hlavnímu textu

bezpatkový font, je menší, ale tučný. Stejný font je použit i pro titulky podkapitol. Hlavní text je členěn do dvou sloupců, první řádek každého odstavce je navíc mírně odsazen vpravo. Toto členění je velmi přehledné a usnadňuje orientaci v textu. V textu se často používá kurzíva, např. pro odlišení slov latinského původu. Důležitou součástí publikace jsou barevné a přitažlivé ilustrace, zaujímající proporcionálně více prostoru než samotný text. Jedná se obvykle o fotografie původních ilustrací z různých středověkých rukopisů. Obecně lze o grafice knihy říci, že je velmi propracovaná a činí publikaci přitažlivou pro široký okruh čtenářů.

2.3.5. Lexikum

Text je psán spisovným jazykem, navíc má vysoké stylistické nasazení (*registre soutenu*). Autor hodně pracuje se synonymy, což už jsme částečně ukázali výše v části *Téma a obsah*.

V textu se vyskytují odborné termíny především z oblasti historie, sociologie, zemědělství a náboženství. Jedná se však většinou o termíny, které jsou čtenáři s předpokládaným informačním základem známé, význam méně obvyklých výrazů vyvstává z kontextu nebo je autor přímo vysvětluje.

Z povahy tématu textu také vyplývá, že se v něm hojně vyskytují historismy, označující např. již nepoužívaná zemědělská zařízení a jejich části (např. *odhrnovačka, náčelní jařmo...*), dále historismy např. z oblasti sociologie, označující různé společenské kategorie (*panoš*) atd. E. Birlouez také uvádí různá slova ze staré francouzštiny (*companage*) nebo vysvětluje původní význam dnes běžně užívaných slov (*soupe*). Dále používá archaismy nebo archaické tvary (*vivre dans le siècle*).

Lexikum místy přispívá k expresivitě i poetičnosti textu:

A la différence des laboratoires, les classes « dominantes » se régalent de la chair des grands oiseaux [...] Associées à l'élément « air » et volant haut dans le ciel (donc proches de Dieu), ces créatures dominant tous les autres animaux et correspondent, de ce fait, au statut social des bellatores. (À la table des seigneurs: 9)

Autor jednak použil expresivní sloveso *régaler*; jednak slovesné přídavné jméno *dominantes* a sloveso *dominer* užitá v těsné blízkosti vytvářejí v podstatě slovní hříčku a působí poetickým dojmem.

Zajímavým a výrazným prvkem v textu je použití latiny. Autor používá latinské termíny *bellatores*, *oratores* a *laboratores* pro označení tří hlavních společenských vrstev nebo latinské termíny z oblasti náboženství (*quadragesima*). Dále často používá latinské spojky a příslovce (*a contrario*, *in fine* nebo *a minima*), posouvající spolu s ostatními prostředky stylistické nasazení textu o stupeň výš. E. Birlouez navíc pomocí latiny často vysvětluje etymologii francouzských slov.

2.3.6. Morfologie a větná struktura

Velká většina sloves v určitém tvaru ve výchozím textu jsou ve slovesném čase *présent de l'indicatif*. Autor ho používá k popsání současného stavu (např. mínění historiků), ale především k popsání stavu v minulosti, jedná se tedy o *présent hystorique*. Dlouhé pasáže v přítomném čase střídají kratší úseky, ve kterých se uplatňují dva minulé časy, *passé composé* a *imparfait*.

Ostatní časy se v textu vyskytují jen mizivě. Zajímavostí však je, že se v textu vyskytují i místa, kdy autor používá budoucí časy, obvykle *futur simple*, když mluví o ději, který již proběhl v minulosti:

*Malgré tout, de nombreux progrès techniques, réalisés principalement entre le XI^e et le XIII^e siècle, **auront** pour effet d'améliorer de façon significative le rendement des cultures. Ces innovations **permettront** de nourrir davantage de personnes et **contribueront** à l'expansion démographique [...]* (À la table des seigneurs: 28)

Budoucí čas v tomto úseku textu jednak ozvláštňuje, jednak ale také odkazuje dál do textu, protože navazující pasáž pojednává právě o tomto „technickém pokroku“.

V textu jsme zaznamenali jen jediný slovesný tvar v *passé simple* (pokud nepočítáme krátký citát z kroniky mnicha Raoula Glabera, ve kterém se kromě *passé simple* vyskytuje i *passé antérieur*).

Autor používá prostředky syntaktické kondenzace, jako jsou participiální nebo infinitivní konstrukce, v textu však převažují určité slovesné tvary, ani výskyt trpného rodu v textu není příliš vysoký. Složitější souvětí jsou velice často členěna pomocí dvojtečky, která obvykle rozděluje výpověď na obecnou a konkrétní část, nebo část za dvojtečkou poskytuje vysvětlení první věty. K členění složitějších souvětí používá autor i závorky nebo dvojici pomlček.

I větná stavba svědčí o vysokém stylistickém nasazení výchozího textu. Ojediněle se v textu vyskytuje i inverze v oznamovacích větách: *Seules sont disponibles des sources indirectes* [...] (À la table des seigneurs: 16). Autor však například používá také vazbu *loin s'en faut*, která je Francouzskou akademií považována za chybnou.

Přestože text není určen k hlasitému čtení, má díky členění vět, paralelismům a jisté symetričnosti příjemný rytmus, což může být způsobeno tím, že E. Birlouez je zvyklý přednášet.

3. Typologie překladatelských problémů

3.1. Překladatelské problémy na rovině lexikální

Odborné termíny

Problémy při překladu činily zejména odborné termíny. Terminologii z oblasti náboženství, jako např. názvy různých pústů a reálie týkající se řeholního života, jsem konzultovala s mým otcem, který je jako magistr teologie odborníkem v dané problematice. (S ním jsem konzultovala i latinské termíny a správnost fonetického přepisu řeckého sousloví *Ἰησοῦς Χριστός, Θεοῦ Υἱός, Σωτήρ*⁶ podle českých konvencí.)

Termíny z oblasti zemědělství jsem hledala v *Naučném slovníku zemědělském* a v další odborné literatuře – knize M. Beranové *Zemědělská výroba v 11./14. století na území Československa* a v *Dějínách zemědělství v českých zemích* A. Kubačáka. Jednalo se o slovní zásobu týkající se techniky orání a názvy jednotlivých částí pluhu, jako je např. *odhrnovačka* (jejíž synonymem může být i *odvalová deska*) a několika dalších termínů, jako např. *náčelní jařmo*, u něhož jsem ještě váhala, zda neměl autor na mysli spíše *zárožní jařmo*, protože *joug de corne* může např. podle *Wikipedie* znamenat obojí. Termín *vinařský nůž (serpe)* jsem našla na internetu tak, že jsem porovnávala obrázky obou nástrojů, neboť slovníkový překlad tohoto termínu nabízel mnoho různých variant. Další potíže činil překlad termínu *jachère biennale* jako protiklad k *assolement triennal*, protože v odborných pracích o historii zemědělství na území Českých zemí se o „dvoupolním systému“ nehovoří. V Čechách totiž trojpolnímu systému předcházela tzv. přílohový systém, který však, jak jsme zjistili, není to samé, o čem mluví E. Birlouez. Dvoupolní systém se totiž používal jen někde, a to např. ve Středomoří a dalších teplých oblastech.

Další problémy činil překlad termínů z oblasti sociologie a historie, a to především označení jednotlivých společenských vrstev. E. Birlouez pro tři základní společenské kategorie používá latinské termíny *bellatores*, *oratores* a *laboratores*. Jak jsme zjistili díky konzultaci s

6 À la table des seigneurs: 25 : poisson se dit ichthus, mot formé par les initiales des termes composant la formule: *Iésous Christos Theou Uios Sôtêr*

Mgr. Matějem Měřickou, absolventem historie, a rešeršim na internetu, v českém prostředí je „učení o trojím lidu“ rovněž známé, i když se původně jedná o západoevropský koncept. Jednou z možností tedy bylo použít v překladu přímo tato latinská označení, která by navíc bezpochyby přispěla k ozvláštnění textu. To však nebylo vždy možné, protože bylo těžké začlenit tyto termíny do české věty v jiném než základním tvaru. Museli jsme tedy pro ně vymyslet dostatečnou zásobu textových synonym a to tím spíše, že i ve výchozím textu se vyskytují jejich mnohá synonyma.

Pro *laboratores* jsme nejčastěji užili ekvivalentu *pracující lid*. *Laboratores* jsme dále překládali jako *venkované*, *nejnižší vrstva* nebo *prostý lid*. Čtyřikrát jsme i v českém textu použili latinský termín. Další kontextová synonyma slova *laboratores* jako *paysan* nebo *travailleurs* jsme překládali obdobně jako *venkované*, *rolníci*, *pracující lid*, *prostý lid* nebo *neurozený lid*. Překlad *venkované* nebyl úplně adekvátní, protože sám autor v textu vysvětluje, že pojem *laboratores* zahrnuje i měšťany, ale sám termínu *paysan* ve všeobecném významu hojně používá. Za zmínku stojí, že pro slovo *laboratores* jsme uvažovali o ekvivalentu *třetí stav*. Tuto možnost jsme však zavrhnuli, protože stavy původně označovaly privilegované společenské vrstvy a o „třetím stavu“ se mluví až od dob Velké francouzské revoluce, a proto se tento termín nehodí do textu pojednávajícím o středověku. Ze stejného důvodu jsme zavrhnuli i možný ekvivalent *poddaní*, protože o feudálním systému se mluví především až od vrcholného středověku.

Obdobné problémy jsme řešili u termínu *bellatores*. V překladu se tento latinský termín objevil nakonec celkem třikrát, z toho jednou ve spojení se slovem *skupina*. V originálu se však tento termín vyskytl jen pětkrát a jindy autor používal jeho kontextová synonyma. Ta jsme nejčastěji převáděli jako *aristokraté*, *šlechtici*, *urození*, *urození lidé*, *vládnoucí třídy* a *nejvyšší třídy*.

Historická podmíněnost některých termínů

U několika dalších slov se vyskytl problém, že jejich český ekvivalent označuje až pozdější realitu, a je tedy problematické použít je v textu pojednávajícím o středověku. Jednalo se např. o slova *le grillé* nebo *ouvrier*. První jsme převáděli jako *opékání nad ohněm* nebo *maso připravené*

nad ohněm, jednou jsme také použili slovo *grilovaný*, abychom se vyhnuli opakování. *Ouvrier* jsme potom přeložili jako *řemeslník*.

Latinské lexikum

Jak už jsme zmiňovali, výchozí text je zajímavý také díky použitím latiny. Autor používá jednotlivé latinské termíny jako *laboratores* nebo latinské spojky (*a contrario*) a příslovce (*in fine, a minima*). Tato určitá dvojjazyčnost nemohla být v překladu zachována ve stejné míře, protože v češtině např. nelze užívat latinské spojky či příslovce.

Autor pomocí latiny několikrát vysvětluje i etymologii francouzských slov:

Du coup, on autorise la prise, dans la soirée, d'un « collation ». Le mot est issu des Collationes, c'est-à-dire des conférences de Jean Cassien. (A la table des seigneurs: 15)

V tomto případě nevznikly v překladu větší potíže, protože v češtině také existuje termín *kolace*, který jsme mohli použít. Jindy však podobné použití latiny ve výchozím textu činilo problémy. E. Birlouez např. vysvětluje, že francouzské slovo *carême* pochází z latinského *quadragesima*:

Le terme carême est issu du latin quadragesima qui signifie précisément « quarante jours ».
(À la table des seigneurs : 24)

Český ekvivalent slova *carême*, velikonoční půst, nemá stejnou etymologii, a tudíž celá věta ztrácí v češtině smysl. Tento problém jsme řešili pomocí vysvětlivky v poznámce pod čarou.

Vlastní jména

Vlastní jména jsme převáděli podle českých konvencí. U několika jmen jsme však váhali. Např. Raoul Glaber by v češtině byl asi správněji Raul Glaber. Situaci komplikuje fakt, že navíc existuje překlad jeho kroniky do češtiny, kde je uveden jako Rodulfus.

Jenže např. Národní knihovna i Městská knihovna v Praze evidují jméno tohoto autora v podobě Raoul Glaber a celkově se zdá, že je tato podoba zažitější, proto jsme se pro ni nakonec rozhodli.

3.2. Překladatelské problémy na rovině morfologické a syntaktické

Překlad polovětných vazeb

Příčestí minulá nahrazující vedlejší větu vztažnou jsme obvykle transformovali do jiného větného členu, nebo jsme tyto konstrukce překládali větou s určitým tvarem slovesným:

*C'est le cas, par exemple, de cette conviction, **partagée** du début à la fin de la période médiévale par tous les membres de la société : le style d'alimentation d'une personne doit impérativement être conforme à son statut social. (À la table des seigneurs : 5)*

*V celé společnosti například **panovalo** od začátku až do konce středověku přesvědčení, že způsob stravování musí nutně odpovídat sociálnímu statusu.*

V některých případech jsme ale i v češtině použili slovesné přídavné jméno s větněčlenskou platností těsného přívlastku. Jindy však nastala opačná situace a určitý slovesný tvar ve francouzštině jsme převáděli konstrukcí se slovesným přídavným jménem v češtině, abychom se vyhnuli přemíře nepravých vět vztažných:

*En revanche, les médecins de l'époque recommandent la plus grande prudence vis-à-vis des melons et des fraises des bois, fruits **qui se développent** au ras du sol.*

(À la table des seigneurs: 9)

*Tehdejší lékaři však nabádali k co největší opatrnosti před melouny a lesními jahodami, **zrajícími** nízko při zemi.*

Infinitivní konstrukce jsme nejčastěji převáděli větami s určitým slovesným tvarem:

Un premier trait distinctif de l'alimentation des nobles réside dans le fait d'ingérer de grandes quantités de nourriture. (À la table des seigneurs: 11)

Jedním z příznačných rysů stravování aristokratů bylo to, že si dopřávali velké množství jídla.

Trpný rod

Dalším úskalím v syntaktické rovině byla přemíra trpného rodu v překladu. V češtině působí trpný rod těžkopádným dojmem a uplatňuje se spíše ve vědeckém odborném stylu. Jenže v našem překladu jsme někdy trpným rodem převáděli nejen konstrukce, které byly v pasívu už v

originálním textu, ale často také kondenzované polovětné konstrukce s přičestím minulým, věty s určitým slovesným tvarem nebo jmenné přístavky:

*la viande **est** l'aliment aristocratique par excellence* (À la table des seigneurs: 5)

*maso **bylo považováno** za aristokratický pokrm par excellence*

Z toho důvodu jsme se snažili opisné pasívum pokud možno nahrazovat pasívem zvratným nebo míru použití trpného rodu v překladu celkově omezit.

Délka vět

Jak je známo, francouzština všeobecně používá delší souvětí než čeština. Celkově jsme se snažili o co nejmenší zásahy a délku souvětí zachovat, ale přesto jsme si některá delší a složitější souvětí dovolili rozdělit do dvou výpovědí, zvláště pokud byly ve výchozím jazyce jejich jednotlivé části spojeny pomocí dvojtečky nebo jen volněji pomocí středníku.

Interpunkce

Dvojicí pomlček v originálním textu jsme obvykle nahrazovali dvojicí čárek. Pomlčku jsme naopak často použili tam, kde byla ve francouzštině dvojtečka, a to zhruba v polovině těchto případů. Většinou se to týkalo dvojteček před výčty nebo mezi dvěma souřadně spojenými hlavními větami. Dvě věty spojené dvojtečkou ve výchozím textu jsme však v češtině často oddělovali i tečkou nebo čárkou. V překládaném textu se také celkem čtyřikrát vyskytl vykřičník, který zvyšoval expresivitu textu nebo podtrhoval těžko uvěřitelnou informaci. Vykřičník jsme dvakrát zachovali i v českém překladu. Méně důležité a doplňkové informace nebo delší výčty jsem uzavírali do závorek a tak jsme odlehčovali syntakticky složitější výpovědi.

Slovesné časy

V překladu jsme se drželi českých konvencí a historický prézens originálu jsme převáděli obvykle minulým časem. Přítomný čas jsme zachovávali tam, kde šlo o tvrzení se všeobecnou platností:

*Výsadní status mělo naproti tomu obilí, protože jeho zrna **jsou** v plném kontaktu se vzduchem. **Roste** vysoko nad zemí, a tak **je** přirozeně **předurčeno** ke konzumaci vyššími společenskými vrstvami.*

V pasáži, ve které E. Birlouez užil *futur simple*, i když se jednalo o děj ukončený v minulosti, jak jsme již ukázali výše, jsme se také rozhodli pro zachování budoucího času (nebo přítomného času u dokonavých sloves). Tento úsek totiž předvídá a v podstatě shrnuje několik následujících odstavců, takže je použití těchto slovesných časů logické:

*Produktivita zemědělství se však přese všechno významně **zlepší** díky technickým vynálezům učiněným především v 11.–13. století. Díky těmto inovacím **se bude dostávat** potraviny pro větší počet obyvatel a technický pokrok tak **přispěje** k rozvoji měst, demografickému, ekonomickému a kulturnímu růstu.*

3.3. Překladatelské problémy na rovině textové

Těžko přeložitelná místa

Některé pasáže, v kterých se silně uplatňovala metajazyková funkce, byly těžko přeložitelné. Jednalo se o případy, kdy autor vysvětluje význam určitých starých francouzských termínů nebo historický význam výrazů současných. Např. v následujícím úryvku autor vysvětluje význam slova *companage*:

*Le modèle alimentaire paysan reposait sur trois éléments fondamentaux : le pain, le vin et **le companage**, terme à signification éloquente : « ce qui accompagne le pain ». (À la table des seigneurs: 16)*

Slovo *companage* nelze v českém textu zachovat a nelze ani navázat druhou částí francouzské věty, ve které se vysvětluje jeho příbuznost se slovem *accompagner*.

Autor na téže straně vysvětluje původní význam slova *soupe*, navíc takovým způsobem, že ho přímo v tomto významu demonstrativně používá:

Pain et vin sont souvent étroitement associés : l'usage veut en effet que l'on trempe dans le breuvage alcoolisé de larges « soupes », le mot désignant à l'origine des tranches de pain.

Obdobně jako u termínu *companage* nelze v českém textu slovo *soupe* zachovat a dále ho vysvětlovat.

Problém podobného rázu nastal v pasáži, kde jde o užití dvou téměř shodných podstatných jmen, která obě pochází z jediného latinského slovesa:

*À la fin du Moyen Age, l'agriculture occupe encore 85 à 90 % des personnes actives. Le verbe latin **laborare** – qui signifie à la fois labourer et travailler – atteste bien de cette réalité: pour la très grande majorité de la population, **le labeur** se confond avec **le labour**. (À la table des seigneurs: 27)*

Stejný problém nastal při překladu popisku sousedního obrázku:

*Pour les laboratoires, **la labeur** est presque toujours synonyme de **labour**. (À la table des seigneurs: 29)*

V češtině nemáme pro práci a orbu dvě podobně znějící slova, která by navíc obě vznikla z latinského slovesa *laborare*. Toto místo jsme tedy sice přeložili, ale slovní hra založená na dvou téměř shodných slovech *labeur* a *labour* nemohla zůstat zachována.

Všechna tato místa jsme řešili tak, že část informace jsme v hlavním textu vynechali, ale podali jsme vysvětlení v poznámkách pod čarou.

Intertextualita

Jak jsme již zmiňovali, autor na jednom místě cituje z kroniky mnicha R. Glabera. Ač neuvádí přesný zdroj, my jsme tento úryvek dohledali v českém překladu Jany Zachové *Dějiny světa v čase milénia*, který vyšel v nakladatelství *Argo*, a použili jsme ho v našem překladu.

Překlad názvů kapitol

S názvy kapitol jsme nakládali volně, snažili jsme se sice o to, aby jejich smysl zůstal zachován, ale naším cílem byla především poutavost českého titulku.

3.4. Neverbální prvky v textu

E. Birlouez hojně využívá uvozovek, kterými vyznačuje jednotlivá slova. Důvody pro to mohou být různé a slova v uvozovkách podle nich můžeme rozčlenit do několika kategorií a autor pomocí uvozovek vyznačuje:

1. historismy – « *ordres* », « *péché de bouche* », *ils vivent* « *dans le siècle* »
2. nádech ironie – *les légumes secs sont* « *réservés* » *aux pauvres* (À la table des seigneurs: 5)
3. nepřímou citaci – *par exemple, les médecins du Moyen Age estimaient que la chair des volailles [...] étaient* « *peu nourissante* » (À la table des seigneurs: 8)
4. termíny, které plně nezapadají do kontextu středověku protože pocházejí z mladší doby – *classes* « *dominantes* », « *hyperphagie* » « *marqueur social* »
5. juxtapozici – *associées à l'élément* « *air* ». (À la table des seigneurs: 9)

V českém překladu jsme užívali uvozovek mnohem méně, než se jich vyskytovalo v originálním textu, poněvadž jsme nabyli dojmu, že přemíra uvozovek by působila rušivým dojmem. Obecně lze říci, že jsme je zachovali tam, kde se jednalo o ironický podtón (*luštěniny* byly „vyhrazeny“ *pro chudé; odmítnutí určitých „hodnot“ masem symbolizovaných – materiálního bohatství, hrubé síly, moci, násilí a sexuality*) nebo o citace (*všechny tyto potraviny měly totiž špatnou pověst, protože podle sv. Tomáše Akvinského jsou zároveň „nejdráždivější“ a „nejslastnější“*).

4. Typologie překladatelských posunů

Posuny podle E. Gromové

Nejprve podáme přehled posunů podle toho, jak je rozlišuje E. Gromová (2009: 57–64). V našem překladu rozhodně docházelo k objektivním, tedy nevyhnutelným posunům, které jsou dány rozdíly mezi jazykovým kódem originálu a překladu. Mohlo se jednat např. o transformaci jmenných větných členů ve větu. Z dalších posunů v překladu docházelo především k explicitaci. Obzvláště v místech, kde se informace ve výchozím textu vztahovala na oblast Francie, aniž by to bylo přímo řečeno, jsme tuto skutečnost pro českého čtenáře explicitně vyjádřili. Uvedeme dva příklady:

1. *En dépit de l'insuffisance des sources, nous savons que le modèle alimentaire paysan reposait sur trois éléments fondamentaux : le pain, le vin et le companage.* (À la table des seigneurs: 16)

*Přes nedostatek pramenů víme, že ve **Francii** se stravovací model nejnižší vrstvy skládal ze tří hlavních prvků – pečiva, vína a tzv. přílohy.*

2. *Auparavant, la terre était lassée en jachère, c'est-à-dire au repos, une année sur deux (jachère biennale) de façon à ce qu'elle puisse reconstituer la surface en culture [...]* (À la table des seigneurs: 31)

*Dříve se ve **Středomoří** uplatňoval dvoupolní systém, při kterém se půda, aby znovu načerpala živiny, nechávala odpočinout (tedy ladem) každý druhý rok.*

V překladu jsme samozřejmě využívali i opačný postup, simplifikaci. Několikrát jsme např. vypustili logický konektor, pokud si český text i bez něj zachovával myšlenkovou koherenci.

Z dalších posunů se v překladu projevil např. retardační posun. Na některých místech jsme stylizovali text překladu do starší češtiny pomocí použití přechodníku nebo knižních výrazů, a tím jsme zamýšleli podtrhnout středověký kolorit. V následujícím příkladu je v češtině příznaková forma na rozdíl od francouzštiny, kde je použití participia běžné:

Volant haut dans le ciel, le faisan et les grands volatiles dominant toutes les autres créatures. (À la table des seigneurs: 8)

Létající vysoko na nebi, bažant a další velcí ptáci vládnou nad všemi ostatními tvory.

V překladu docházelo i k tematickému posunu, např. při překladu časových údajů, kdy jsme římské číslice převáděli arabskými:

De fait, à partir de la fin du XI^e siècle, le régime alimentaire des moines de Cluny commence à s'assouplir. (À la table des seigneurs: 15)

*Ve skutečnosti se stravovací režim mnichů z opatství Cluny od konce **II.** století uvolňoval.*

Posuny podle členění K. Reissové

A nyní se pokusíme podat přehled posunů podle schématu K. Reissové, který přejímáme z A. Popoviče (1971: 81). K. Reissová rozlišuje posuny na rovině makrostylistické a mikrostylistické. Do makrostylistických posunů řadí aktualizaci, lokalizaci a adaptaci. V překladu jsme ani jeden z těchto posunů nezamýšleli. Jak už jsme zmiňovali výše, vnímáme text jako současný, překlad je tedy synchronní. Francouzské reálie jsme nepřenášeli do české oblasti a nezaměňovali je českými.

Výrazová shoda (substituce, záměna)

Do mikrostylistických posunů řadí K. Reissová výrazové zesilování, výrazovou shodu a výrazové zeslabování. V našem překladu jsme se snažili zejména o výrazovou shodu, která se dále dělí na substituci a záměnu. Frazémy a idiomatická vyjádření jsme se pokoušeli substituovat českými frazémy:

un péché de bouche montré du doigt (À la table des seigneurs : 7)

hříšníkovi se pohrozilo prstem

Mohlo se ale také stát, že idiomatické vyjádření výchozího textu se nám nepodařilo převést českým frazémem, protože nám jeho použití připadalo v dané situaci neadekvátní. Například francouzskému výrazu *ne pas varier d'un pouce* (À la table des seigneurs : 5) by odpovídalo *nezměnit se ani o chlup*, jenže v úvodním odstavci knihy nám tento výraz nepřipadal vhodný, a proto jsme idiom převedli jako *zachovat se v původní podobě*. Tuto ztrátu expresivity

jsme se pokusili nahradit použitím knižních výrazů v blízkém okolí této věty, jako např. *panovat*, *těšit se svobodě*, z hlediska posunů lze toto řešení považovat za záměnu.

Expresivita v originálním textu byla někdy vyjádřena vykřičníky. V takových případech jsme většinou nepoužili v překladu vykřičník, ale pokusili jsme se o jistou kompenzaci pomocí lexikálních prostředků. Např. následující větu až bulvárního charakteru jsme převedli následujícím způsobem:

Afin d'éviter que, grisée par l'enivrant breuvage, la femme entraîne ses congénères masculins dans des excès sexuels, son verre sera coupé d'un plus grand volume d'eau ! (À la table des seigneurs: 7)

*Víno podávané ženám se vždy mísilo s co největším množstvím vody, jinak by totiž žena mohla pod vlivem opojného nápoje svádět muže k **prostopášnosti**.*

Neutrální slovo *excès sexuels* jsme přeložili jako expresivněji zabarvené *prostopášnosti* a tím jsme kompenzovali ztrátu expresivity způsobenou vynecháním vykřičníku.

Výrazové zeslabování (nivelizace, ztráta)

V překladu bohužel docházelo i k výrazovému zeslabování. Nivelizace se mohla projevit např. na lexikální rovině u jednotlivých slov, pro které v češtině neexistuje ekvivalent se stejnými výrazovými vlastnostmi. Například francouzské termíny pro dva druhy dní z hlediska půstu *jours maigres* a *jours gras* můžeme přeložit jako *postní* a *obyčejné* (nebo *nepostní*) dny, ale ne jako *hubené* a *tučné* dny, protože tyto dva termíny v češtině vyvolávají spíše představu spojenou s opozicí *hlad – období hojnosti*.

To samé platí pro slovo *la chair*. E. Birlouez totiž dále v textu vysvětluje, že lidé ve středověku rozlišovali pojmy *la chair* a *la viande*. Ale v českém jazyce máme pro oba výrazy bohužel jen jeden termín.

Někdy dokonce hrozilo, že dojde v překladu ke ztrátě oproti originálu, jako např. u hry se slovy *labour* a *labeur*, jak jsme již zmiňovali v kapitole *Překladačské problémy na rovině textové*. Těmto ztrátám jsme se však vyhýbali pomocí poznámek pod čarou.

Závěr

Při překladu jsme se snažili o faktickou správnost, a proto jsme odborné termíny a další informace dohledávali v sekundární literatuře nebo je konzultovali s odborníky. Naším dalším cílem bylo zachování estetických hodnot originálu, chtěli jsme, aby náš překlad byl napsán zajímavým jazykem a měl poutavý styl.

V teoretické části jsme podali analýzu výchozího textu a představili metody naší práce. Výchozí text jsme se rozhodli vnímat jako současný a vypovídající o cizím (tedy francouzském) kulturním prostředí. Poté jsme na konkrétních příkladech ukázali jednotlivé vybrané problémy, se kterými jsme se během práce setkali, a některé z překladatelských posunů, k nimž docházelo.

Bibliografie

Primární literatura

BIRLOUEZ, E. : *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*. Chambray-lès-Tours: Ouest-France, 2009.

Sekundární literatura

BERANOVÁ, M.: *Zemědělská výroba v 11./14. Století na území Československa*. Praha: Academia, 1975.

BRUNEL, A.; ŠOTOLOVÁ, J.: *Stylistická analýza českých a francouzských textů*. Praha: Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, 2012.

GLABER, RODULFUS : *Dějiny světa v čase milénia*. Praha: Argo, 2013. Přeložila J. Zachová.

GROMOVÁ, E.: *Úvod do translatologie*. Nitra: Univerzita Konštantína Filozofa, 2009.

HOUŽVIČKOVÁ, M.; HOFFMANNOVÁ, J.: *Čeština pro překladatele: základy teorie, interpretace textů, praktická cvičení*. Praha: Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, 2012.

KOL. AUTORŮ: *Naučný slovník zemědělský*. Praha: SZN, 1968–1992.

KUBAČÁK, A. : *Dějiny zemědělství v českých zemích I. Díl (od 10. století do roku 1990)*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 1994.

LEVÝ, J.: *Umění překladu*. Praha: Apostrof, 2012.

NORD, C.: *Text Analysis in translation*. Amsterdam: Rodopi, 1991.

POPOVIČ, A.: *Poetika umeleckého prekladu*. Bratislava: Tatran, 1971.

Jazykové slovníky

LAYER, S.: *Francouzsko-český slovník*. Praha: SPN, 1972.

NEUMANN, J.; HOŘEJŠÍ, V.: *Velký francouzsko český slovník A–K*. Praha: Academia, 1974.

NEUMANN, J.; HOŘEJŠÍ, V.: *Velký francouzsko český slovník L–Z*. Praha: Academia, 1974.

Internetové zdroje:

Internetová jazyková příručka. [online]. Dostupné z WWW: <http://prirucka.ujc.cas.cz/>

Wikipedia – the free encyclopedia. [online]. České a francouzské rozhraní. Hesla: suché dny, trojpolní systém, joug de corne, serpe. Dostupné z WWW: <http://www.wikipedia.org/>

Wiktionnaire. [online]. Dostupné z WWW: <http://fr.wiktionary.org/>

Přílohy